

Biskopt z jabłkami

Przepis dodany przez użytkownika cassia

Bardzo łatwe i szybkie w przyrządzeniu ciasto.

Czas przygotowania: 15 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna tortowa - 2 szkl.
- cukier - 1 1/3 szkl.
- cukier waniliowy -
- jaja - 4 szt.
- olej słonecznikowy - 3/4 szkl.
- proszek do pieczenia - 2 łyżka(i)
- jabłka - 1/2 kg

Etapy przyrządzania:

1. Całe jajka wbić do miski, dodać cukier i cukier waniliowy i utrzeć na kogel mogel. Do tego dosypywać mąkę, proszek do pieczenia i miksując wlewać olej (można też dodać trochę zapachu, najlepiej waniliowego). Wyrobić na gładką masę aż pojawią się pęcherzyki powietrza. Posmarować blachę czy tortownicę margaryną posypać bułką tartą. Na spód wysypać poszatkowane jak na racuchy jabłka. Zalać jabłka ciastem i piec ok. 45-50 min w temp. 180-200 stopni.

